

„R.R.“ (Rolls-Royce) - oder: Rehrücken im Rieslaner

Rezeptur für 4 Personen.

Zutaten:

1 Rehrücken (vom jungen Bock oder Schmalreh, vom Jäger - oder Fachhändler Ihres Vertrauens) ausgelöst und gehäutet – also 2 Filetstücke à ca. 500g.

1 große Gemüsezwiebel in sehr kleine Würfel geschnitten

3 Knoblauchzehen durch die Presse getrieben

1 TL süßer Paprika

1 TL Selleriesalz

1 TL „Melange noir“ (Gewürzamt Klingenberg) frisch gemörsert

2 EL. Creme fraiche, evtl. Salz, 1 EL Olivenöl, 1 nußgroßes Stück Butter

1 Bocksbeutel (0,75l) Johann Ruck, Rödelseer Küchenmeister, Rieslaner Spätlese (div. Jahrgänge)

Olivenöl und Butter in hoher, 24cm-gußeiserner Pfanne erhitzen, Olivenöl und Butter zugeben, die beiden Filetstücke darin allseitig schön braun anbraten, herausnehmen und mit Selleriesalz, Pfeffer und Paprika einstäuben und warmstellen. Die Zwiebelwürfel und den zerdrückten Knoblauch in die Pfanne geben, kurz heiß anschwitzen, bis etwas Farbe genommen und mit ordentlich – (mind. 2 cl.) Rieslaner Spätlese ablöschen und schmoren lassen, bis die Zwiebel weich sind. Probieren und ggfls. noch etwas salzen. Rehrücken zugeben und zugedeckt noch 10 min. warm ziehen lassen. Filets wieder herausnehmen und warmstellen, Creme fraiche zugeben und aufkochen, bis leichte Bindung entsteht. Fleisch dazu geben und zudecken. Nach ca. 3 min. Filets schräg in 2 cm große Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Beilagen: Schupfnudeln in Butter geschwenkt und junge Böhnchen.

Der perfekte Wein dazu:

2009 oder 2008 MYOPHORUM – Silvaner aus der Myophorienschicht des Keupers.

(Während des Kochens schmeckt der Rieslaner als Aperitif und zur Kreativitätssteigerung vorzüglich!!!)